特許協力条約

PCT

国際予備審查報告

(法第12条、法施行規則第56条) [PCT36条及びPCT規則70]

出願人又は代理人 の書類記号 YCT-733	今後の手続きについては、国際予備審査報告の送付通知(様式PCT/ IPEA/416)を参照すること。								
国際出願番号 PCT/JP02/06844	国際出願日 (日.月.年) 05	. 07. 02	優先日 (日. 月. 年)						
国際特許分類 (IPC) Int. Cl' C12N1/18、A21D8/04									
出願人(氏名又は名称) 日本たばこ産業株式会社									
1. 国際予備審査機関が作成したこの国際予備審査報告を法施行規則第57条 (PCT36条) の規定に従い送付する。 2. この国際予備審査報告は、この表紙を含めて全部で 3 ページからなる。 区 この国際予備審査報告には、附属書類、つまり補正されて、この報告の基礎とされた及び/又はこの国際予備審査機関に対してした訂正を含む明細書、請求の範囲及び/又は図面も添付されている。 (PCT規則70.16及びPCT実施細則第607号参照) この附属書類は、全部で 4 ページである。									
この関 原予備審査報告は、次の内容を含む。 I ※ 国際予備審査報告の基礎 II ※ 国際予備審査報告の基礎 II ※ 毎先権 II ※ 新規性、進歩性又は産業上の利用可能性についての国際予備審査報告の不作成 IV ※ 発明の単一性の欠如 V ※ PCT35条(2)に規定する新規性、進歩性又は産業上の利用可能性についての見解、それを裏付けるための文献及び説明ある種の引用文献 VI ※ 国際出願の不備 VII ※ 国際出願に対する意見									
国際予備審査の請求書を受理した日		国際予備審査報告を	作成した日						

03.09.03

電話番号 03-3581-1101 内線

特許庁審査官(権限のある職員)

田村明照

4 B

8 4 1 2

3448

19.12.02

日本国特許庁 (IPEA/JP)

郵便番号100-8915 東京都千代田区霞が関三丁目4番3号

名称及びあて先

国際予備審査報告

国際出願番号 PCT/JP02/06844

I. 国際予備審査報告の基礎									
1. この国際予備審査報告は下記の出願審類に基づいて作成された。(法第6条(PCT14条)の規定に基づく命令に 応答するために提出された差し替え用紙は、この報告書において「出願時」とし、本報告書には添付しない。 PCT規則70.16,70.17)									
出願時の国際出願書類									
	第 2-14 1、1/1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	ページ、 - ページ、 - ページ、	出願時に提出されたもの 国際予備審査の請求書と共に提出されたもの						
請求の範囲 請求の範囲	第 16-30	_項、 _項、 項、 	出願時に提出されたもの PCT19条の規定に基づき補正されたもの 国際予備審査の請求書と共に提出されたもの 19.05.03 付の書簡と共に提出されたもの						
図面	第1 — 2 第 第	_ ページ/ 図、 ページ/図、 ページ/図、							
□ 明細書の配列 明細書の配列 明細書の配列	表の部分 第	_ページ、 _ページ、 _ページ、 _	出願時に提出されたもの 国際予備審査の請求書と共に提出されたもの 						
 2. 上記の出願書類の言語は、下記に示す場合を除くほか、この国際出願の言語である。 上記の書類は、下記の言語である 語である。 国際調査のために提出されたPCT規則23.1(b)にいう翻訳文の言語 PCT規則48.3(b)にいう国際公開の言語 国際予備審査のために提出されたPCT規則55.2または55.3にいう翻訳文の言語 									
3. この国際出願は、	ヌクレオチド又はアミノ酸	全配列を含んでは	おり、次の配列表に基づき国際予備審査報告を行った。						
□ この国際出願に含まれる書面による配列表 □ この国際出願と共に提出された磁気ディスクによる配列表 □ 出願後に、この国際予備審査(または調査)機関に提出された書面による配列表 □ 出願後に、この国際予備審査(または調査)機関に提出された磁気ディスクによる配列表 □ 出願後に提出した書面による配列表が出願時における国際出願の開示の範囲を超える事項を含まない旨の陳述書の提出があった □ 書面による配列表に記載した配列と磁気ディスクによる配列表に記録した配列が同一である旨の陳述書の提出があった。									
4. 補正により、下記の書類が削除された。 □ 明細書 第ページ 図面 図面の第 ページ/図									
5. この国際予備審査報告は、補充欄に示したように、補正が出願時における開示の範囲を越えてされたものと認められるので、その補正がされなかったものとして作成した。(PCT規則70.2(c) この補正を含む差し替え用紙は上記1. における判断の際に考慮しなければならず、本報告に添付する。)									

国際予備審査報告

国際出願番号 PCT/JP02/06844

v.	新規性、進歩性又は産業上の利用可能性に 文献及び説明	こついての法第12条	(PCT35条(2))	に定める見解、	それを裏付ける
1.	見解				
٠	新規性 (N)	請求の範囲 請求の範囲	1 6 - 3 0		有
	進歩性(IS)	請求の範囲 請求の範囲	16-30		
	産業上の利用可能性(IA)	請求の範囲 請求の範囲	16-30		有 無

文献及び説明 (PCT規則70.7)

文献 1: JP 6-52 A (Sankyo Co.LTD、Sankyo Foods KK) 1994.01.11

文献 2: EP 1036841 A1 (ORIENTAL YEAST Co. LTD) 2000. 10. 10

& JP 2000-279165 A

請求の範囲16-30 請求の範囲16-30に記載された発明は、国際調査報告で引用された文献1、2

に対して新規性及び進歩性を有する。

文献1には、Saccharomyces cerevisiaeに属する海洋酵母SANK50192株が

文献1には、Saccharomyces cerevisiaeに属する海洋酵母SANK50192株か記載されており、表7に示されるように、この株で作ったパン中にはイソ酪酸が122ppmしか含まれておらず、市販のパン酵母を用いた場合と比較して異臭が弱いことが確認されている。また、文献2には、冷凍耐性を有するSaccharomyces cerevisiaeに属するパン酵母が記載されている。しかしながら、文献1及び2には、高糖生地および低糖生地のいずれのパン生地においても十分な発酵力を有し、かつ乾燥菌体中のイソ酪酸含有量が150ppm以下であるパン酵母、並びに冷凍耐性を有し、かつ乾燥菌体中のイソ酪酸含有量が150pm以下であるサッカロミセス・セルビシエが記載されておらず、文献1及び2に記載されたそれぞれのサッカロミセス・セルビシエが有する2つの形質を有するサッカロミセス・セルビシエが有する2つの形質を有するサッカロミセス・セルビシエが有する2つの形質を有するサッカロミセス・セルビシエが有する2つの形質を有するサッカロミセス・セルビシエが有する2つの形質を有するサッカロミセス・セルビシエが有する2つの形質を有するサッカロミセス・セルビシエが有する2つの形質を有するサッカロミセス・セルビシエが有する2つの形質を有するサッカロミセス・セルビシエが有する2つの形質を有するサッカロミセス・セルビシエが有する2つの形質を有するサッカロシーにはイン解析がよります。 記載されたそれぞれのサッカロミセス・セルビシエが有する2つの形質を有するサッカロミセス・セルビシエを交配により取得することは当業者といえども容易になし得 ないことである。